

Consultez le **[plan pour un déconfinement prudent en Ontario \(https://covid-19.ontario.ca/fr/plan-pour-un-deconfinement-prudent-en-ontario-et-le-controle-long-terme-de-la-covid-19\)](https://covid-19.ontario.ca/fr/plan-pour-un-deconfinement-prudent-en-ontario-et-le-controle-long-terme-de-la-covid-19)** et continuez de suivre les **[restrictions et les mesures en matière de santé publique \(https://covid-19.ontario.ca/fr/mesures-de-sante-publique\)](https://covid-19.ontario.ca/fr/mesures-de-sante-publique)**.

Rapport de l'Ontario sur les produits alimentaires locaux : édition 2021

Découvrez les personnes, les entreprises et les organismes qui travaillent avec succès au renforcement de l'économie ontarienne de l'alimentation locale.

Message du ministre

Tout au long de l'éclosion de la COVID-19, la population ontarienne a été témoin de l'engagement incroyable de nos agriculteurs et entreprises de transformation qui ont travaillé sans relâche afin d'assurer la solidité de notre chaîne d'approvisionnement alimentaire, même en présence des problèmes graves engendrés par cette pandémie. Notre secteur agroalimentaire a gardé les tablettes de nos épiceries pleines au cours de la dernière année et je suis heureux de constater que les Ontariennes et les Ontariens ont acquis une plus grande conscience de l'importance cruciale que les agriculteurs ont pour nos vies quotidiennes et notre économie.

Au cours de cette période, plusieurs personnes ont davantage cuisiné avec leurs familles, ont commencé à faire de la pâtisserie ou à jardiner, des activités qui augmentent toutes la littératie alimentaire.

Les agriculteurs de l'Ontario cultivent plus de 200 denrées différentes dans 49 600 exploitations agricoles à l'échelle de la province. Même durant la pandémie, 65 % des aliments produits en Ontario ont été consommés ici même, chez nous.

Lorsque nous choisissons des aliments locaux, nous choisissons l'Ontario — nous choisissons de soutenir nos agriculteurs, nos collectivités locales, nos entreprises de transformation et toutes les entreprises du système de la chaîne d'approvisionnement locale qui compte sur nous pour acheter des produits d'ici.

Avec le nombre grandissant d'Ontariennes et d'Ontariens qui reconnaissent l'importance des aliments et des produits faits ici même chez nous, plusieurs organismes font des efforts pour faire participer les jeunes à l'agriculture.

Voici des exemples de certains programmes dynamiques de littératie agroalimentaire :

- [L'école agricole « Agrication » de la ferme Pfisterer \(https://www.pfistererfarm.com/farmschool\)](https://www.pfistererfarm.com/farmschool) (en anglais seulement) fait découvrir exactement comment nos aliments sont faits et d'où ils proviennent. En créant un programme virtuel, cette famille agricole du comté de Wellington souhaite enseigner aux jeunes élèves les rudiments de l'agriculture locale. En créant des vidéos éducatives d'une minute qui se greffent au programme des classes de la 1^{re} à la 3^e année de l'Ontario, la famille Pfisterer facilite la tâche aux enseignants qui peuvent intégrer ces vidéos à leurs plans de cours. L'« école » favorise la collaboration entre les agriculteurs et les élèves en répondant aux questions des classes par des réponses vidéos. Saviez-vous que les ânes Mammoth vivent avec le bétail afin de se protéger du danger et qu'ils peuvent vivre jusqu'à 50 ans? [Visitez le site Web pour en savoir plus et apprendre notamment comment faire du beurre à la maison \(https://www.pfistererfarm.com/farmschool\)](https://www.pfistererfarm.com/farmschool) (en anglais seulement).



Jessica, Ryan et Boone Pfisterer

- [Les « leçons de notre ferme » de la ferme familiale Forsythe](https://forsythefamilyfarms.com/online-farm-education-video-packages/) (<https://forsythefamilyfarms.com/online-farm-education-video-packages/>) (en anglais seulement) amènent les enfants dans un voyage virtuel sur le terrain qui intègre les images et les sons de leur exploitation agricole située dans la région de Durham. Ils ont créé une série de vidéos éducatives de la ferme à la tablette qui permet aux enfants de visiter virtuellement leurs animaux d'élevage, d'explorer la ferme et les champs et de découvrir le parcours des aliments — de la ferme à la fourchette. Saviez-vous que la saleté est ce qui se retrouve sous vos ongles et que le sol est ce que vous creusez? Quelle est la différence entre le sol dans les champs et le sol dans les forêts? [Visitez le site Web et apprenez-en plus! \(https://forsythefamilyfarms.com/online-farm-education-video-packages/\)](https://forsythefamilyfarms.com/online-farm-education-video-packages/)



Jim et Leslie Forsythe

Le système agroalimentaire de l'Ontario est dynamique et est constitué de personnes dévouées et compétentes qui produisent les produits alimentaires que nous savourons. Pour moi, il est important que la population ontarienne comprenne et apprécie d'où proviennent les aliments qu'elle consomme, et que les jeunes découvrent ce secteur essentiel.

Ils sont les agriculteurs, les chercheurs, les spécialistes des équipements, les fromagers, les bouchers et les chefs de demain.

Alors que nous continuons à naviguer à travers la pandémie de la COVID-19, notre

gouvernement soutient le travail du secteur agroalimentaire pour conserver la force de notre système alimentaire et pour promouvoir les nombreuses bonnes choses qui poussent en Ontario. Dans les années à venir, lorsque les historiens jetteront un œil à la pandémie de la COVID-19 et à la réponse que l'Ontario y a apportée, il y aura plusieurs histoires à raconter sur les personnes, les organismes et les entreprises qui ont laissé leur marque. Je crois que les réalisations des héros des aliments locaux de la province et la résilience de notre secteur agroalimentaire feront partie de ces histoires, et que nos connaissances sur les aliments d'ici en seront enrichies.

Je ne puis remercier suffisamment notre famille agroalimentaire. Ses membres se sont pointés au travail chaque jour de la pandémie pour cultiver et transformer des aliments, afin de garder les tablettes de nos épiceries remplies et de la nourriture sur les tables de nos cuisines. Je remercie de tout cœur les organismes, les familles agricoles et les éducateurs qui ont travaillé ensemble afin d'enseigner à nos jeunes comment et où sont produits les aliments qu'ils mangent.

Le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales,
Ernie Hardeman [\(\)](#)

Le parcours des aliments de l'Ontario : de la ferme à la fourchette



[Description textuelle de l'image \(#farmtofork\)](#)

Introduction

Le système alimentaire local de l'Ontario est un important moteur économique pour

notre province et dans la dernière année, nous avons été confrontés à la nécessité et à l'importance de posséder une solide chaîne d'approvisionnement alimentaire locale. Nos héros du secteur agroalimentaire ont continué de s'assurer que la population ontarienne puisse avoir accès à des aliments d'ici dans les collectivités de toute la province, même avec les problèmes sans précédent causés par la pandémie de la COVID-19.

En présence de changements soudains dans les habitudes d'achat, nos héros du secteur agroalimentaire ont travaillé avec diligence pour que les produits locaux soient disponibles pour les Ontariennes et les Ontariens de toute la province.

Grâce à l'attention accrue des médias sur les travailleurs essentiels et l'approvisionnement alimentaire durant la pandémie, il y a même désormais une plus grande sensibilisation aux aliments d'ici et une plus grande compréhension du rôle clé que jouent les agriculteurs, entreprises de transformation, détaillants et transporteurs pour assurer la solidité de notre système d'approvisionnement alimentaire.

Le Rapport sur les produits alimentaires locaux de l'Ontario 2021 se penche sur l'importance de la littératie alimentaire et sur la manière dont elle est reliée aux trois objectifs proclamés par la [Loi de 2013 sur les aliments locaux \(https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/13/07\)](https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/13/07) :

1. **Littératie sur les produits alimentaires locaux** — augmenter le nombre d'Ontariennes et d'Ontariens qui savent quels sont les aliments locaux disponibles.
2. **Accès aux aliments locaux** — accroître le nombre d'Ontariennes et d'Ontariens qui savent comment et où obtenir des produits alimentaires locaux.
3. **Accès du secteur parapublic** — accroître le nombre d'Ontariennes et d'Ontariens qui préparent des repas à base d'aliments locaux pour leur famille et leurs amis, et rendre les aliments locaux plus accessibles grâce aux fournisseurs de services alimentaires.

Littératie sur les produits alimentaires locaux

Savoir ce qui est cultivé et fabriqué en Ontario est la première étape pour être en mesure de faire le choix d'acheter des produits d'ici.

Au cours de l'une des années les plus difficiles de notre histoire, il a été plus que jamais

important d'acheter des produits d'ici et d'appuyer nos agriculteurs, entreprises de transformation, et petites et grandes entreprises d'alimentation à l'échelle de toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire locale.

Table ronde virtuelle du ministre sur la littératie concernant les aliments locaux

Mars est le Mois de la littératie agricole canadienne, qui représentait l'occasion parfaite pour le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario de réunir des chefs de file de la littératie alimentaire de toute la province pour une discussion virtuelle. Le ministre a entendu la manière dont la pandémie a eu des répercussions sur les connaissances et la sensibilisation des consommateurs concernant les aliments locaux en Ontario. La discussion a mis en lumière à la fois les défis et les possibilités découlant de la pandémie de la COVID-19.

Les premiers jours de la pandémie ont vu des pénuries temporaires de certains biens, ce qui a mis en lumière une plus grande sensibilisation, une plus grande appréciation et un plus grand intérêt concernant le système agroalimentaire de l'Ontario. Tout le monde s'entend pour dire qu'il est plus important que jamais que les consommateurs comprennent comment fonctionne notre système alimentaire local — les produits qui sont de saison, où ils peuvent être achetés et comment préparer des repas avec des ingrédients provenant d'ici. Plusieurs chefs de file du secteur des aliments locaux ont parlé de l'avantage de faire migrer leurs ressources vers un format en ligne, leur permettant d'être plus accessibles durant les décrets ordonnant de rester à la maison, tout en répondant au besoin des consommateurs qui cherchent des ressources pour des recettes et des enseignants à la recherche de ressources reliées à leur programme.

Le ministre Hardeman est déterminé à réunir divers dirigeants du secteur afin d'accroître la collaboration et de trouver des solutions innovatrices pour augmenter la littératie concernant les produits d'ici de façon plus régulière dans le but de bâtir et de coordonner ensemble des initiatives.

Pleins feux sur la littératie concernant les aliments locaux — AgScape

Le gouvernement de l'Ontario investit jusqu'à 400 000 \$ dans l'organisme [AgScape](https://agscape.ca/) (<https://agscape.ca/>), un chef de file dans la prestation de ressources reliées au

programme scolaire concernant l'agriculture et l'alimentation. Cet investissement permettra de réaliser ce qui suit :

- augmenter la littératie en matière d'agriculture
- sensibiliser sur les possibilités de carrières dans l'industrie agroalimentaire
- préparer les étudiants et les jeunes qui sont intéressés par une carrière dynamique dans l'industrie agroalimentaire

Dans le cadre de ce partenariat, les professeurs de l'Ontario peuvent accéder gratuitement à plus de 100 plans de leçons qui aident les élèves à réfléchir de façon critique aux enjeux agroalimentaires et à l'importance d'appuyer leur économie locale, en plus d'exposer les élèves aux vastes possibilités de carrière qui existent au sein du secteur agroalimentaire dynamique de l'Ontario.

[AgScape \(https://agscape.ca/\)](https://agscape.ca/) offre plusieurs programmes, y compris son fructueux [programme de professeur ambassadeur \(https://agscape.ca/request-ta\)](https://agscape.ca/request-ta) avec des leçons interactives pour les élèves de la 7^e à la 12^e année (tant physiques que virtuelles) données par des enseignants agréés de l'Ontario possédant une passion pour l'agriculture, l'alimentation, la santé et l'environnement. Au début de l'année scolaire 2020, AgScape s'est tourné vers des options d'apprentissage en ligne et ce programme est devenu tellement populaire que 10 nouveaux enseignants ambassadeurs ont été embauchés pour offrir des leçons virtuelles.

En mars 2020, AgScape a lancé son camp virtuel qui a continué d'être populaire en 2021 comme moyen pour les parents de s'assurer que leurs enfants continuent de faire des apprentissages même à l'extérieur d'une salle de classe en offrant des activités interactives qui exploraient des sujets sur l'alimentation et l'agriculture, y compris sur les aliments locaux. Ce programme continue de fournir des occasions d'apprentissage en ligne stimulantes pour les élèves à l'extérieur des salles de classe.

« Je suis passionnée par l'agriculture et l'alimentation, qu'il s'agisse du dindon produit localement que nous élevons dans notre ferme pour nos consommateurs canadiens, ou des entreprises de l'industrie agroalimentaire avec lesquelles je travaille chez AgCareers.com et CareersInFood.com, aidant à

bâtir des équipes solides. Je valorise les gens qui font partie de notre système alimentaire de grande qualité et jusqu'aux consommateurs qui savourent des aliments sains, frais et abondants pour leurs familles, tout comme ma propre famille. Mon rôle de présidente d'AgScape me permet de continuer ces relations circulaires en partageant l'importance de notre secteur agroalimentaire ainsi que les innovations et les occasions qu'il a à offrir avec la prochaine génération. »

Kathryn Doan, présidente d'AgScape



Chaque année AgScape, en partenariat avec le Canada's Outdoor Farm Show, honore un enseignant de l'Ontario pour ses accomplissements liés à l'enseignement de l'importance de l'agriculture à ses élèves. En 2020, c'est Jack Verrips, un professeur de l'école secondaire College Avenue de Woodstock, qui a été honoré pour avoir mis en place un programme de Majeure Haute Spécialisation de spécialiste en agriculture dans son école. M. Verrips mobilise de façon régulière ses élèves en cultivant des produits agricoles qui sont ensuite offerts à la banque alimentaire locale, en enseignant aux élèves des notions relatives à la santé et au bien-être des animaux avec des animaux vivants, et en amenant les élèves visiter des exploitations agricoles locales.

« Comme professeur d'agriculture, je crois que l'une des choses les plus importantes que nous pouvons faire est d'éduquer les jeunes afin qu'ils sachent que l'agriculture est la base de presque chaque volet de leur vie — des vêtements qu'ils portent aux aliments qu'ils consomment. Avec les ressources et le soutien d'AgScape, je peux aider à les préparer à un avenir dans l'agriculture, afin qu'ils puissent aider le Canada à conserver sa place comme chef de file mondial de cette industrie. »

*Jack Verrips, professeur d'horticulture, école secondaire
College Avenue*



[Apprenez-en plus sur AgScape et son programme éducatif \(https://agscape.ca/\)](https://agscape.ca/) (en anglais seulement).

[Ontario, terre nourricière \(https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-terre-nourriciere\)](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-terre-nourriciere)

Une des nombreuses manières dont le gouvernement de l'Ontario continue d'aider les Ontariennes et les Ontariens à bâtir leur littératie concernant les aliments est en donnant aux consommateurs la possibilité d'identifier les aliments cultivés et confectionnés localement grâce au programme Ontario, terre nourricière. Lorsque vous faites des achats en ligne ou à l'épicerie, dans les marchés de producteurs et les marchés à la ferme, recherchez le logo Ontario, terre nourricière qui vous permet de savoir que vous achetez

ce qui est cultivé ici même, chez nous. Vous pouvez aussi trouver le logo Ontario, terre nourricière sur plusieurs [menus de restaurants \(https://ontarioculinary.com/restaurants/?gclid=EAIaIQobChMI5oa4357v7wIVz_vjBx3iPgI1EAAYASAAEgIJJafD_BwE\)](https://ontarioculinary.com/restaurants/?gclid=EAIaIQobChMI5oa4357v7wIVz_vjBx3iPgI1EAAYASAAEgIJJafD_BwE) d'entreprises agréées par FeastON, afin que vous puissiez continuer à soutenir des entreprises locales.

Le logo Ontario, terre nourricière peut se retrouver sur un éventail de produits, dont les suivants :

- lait
- œufs
- fruits
- viande
- légumes
- produits de spécialité comme le sirop d'érable et le miel

On compte plus de 1 700 entreprises qui utilisent fièrement ce logo pour aider à donner aux consommateurs la satisfaction de savoir que le produit qu'ils achètent est cultivé et confectionné en Ontario.



Le site Web [Ontario, terre nourricière \(https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-)

[terre-nourriciere](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere)) est un espace pour en apprendre plus sur les bonnes choses qui poussent en Ontario. Pour connaître les produits agricoles de saison, il y a un calendrier clair et facile d'accès appelé le [guide de disponibilité](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/guide-de-disponibilite) (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/guide-de-disponibilite>). Le site donne actuellement accès à plus de 875 recettes disponibles en anglais et en français, qui utilisent des produits agricoles et des ingrédients locaux. La section [Pour les enfants](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/pour-les-enfants) (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/pour-les-enfants>) du [site Web Ontario, terre nourricière](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-terre-nourriciere) (<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-terre-nourriciere>) contient des faits amusants sur les aliments, des devinettes et des recettes pour enfants, offrant ainsi une expérience pratique amusante pour les familles. C'est l'occasion pour les familles d'accroître leur littératie alimentaire en apprenant des choses sur les fruits, les légumes, les céréales, les produits laitiers et la viande.



[Lait frappé aux fraises](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/la-fraise)
(<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/la-fraise>)



[Mini-muffins aux
pommes](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/la-pomme)
([https://www.ontario.ca
/fr/terre-nourriciere
/page/la-pomme](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/la-pomme))



[Muffins de blé d'Inde et
de haricots noirs](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/le-mais)
([https://www.ontario.ca
/fr/terre-nourriciere
/page/le-mais](https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/page/le-mais))

Pleins feux sur les aliments d'ici — Chicken Farmers of Ontario

Alors que les Ontariennes et les Ontariens ont modifié leur routine quotidienne durant la pandémie, y compris leurs habitudes d'achat à l'épicerie, l'association Chicken Farmers of

Ontario (CFO) a lancé sa [campagne « Chicken as Usual »](https://www.ontariochicken.ca/Farmer-Member-Resources/COVID-19-Information/Chicken-as-Usual) (<https://www.ontariochicken.ca/Farmer-Member-Resources/COVID-19-Information/Chicken-as-Usual>). La campagne était axée autour de deux piliers clés :

1. Les producteurs de poulets de l'Ontario continuent de travailler fort pour s'assurer que le poulet de grande qualité qu'aiment leurs clients sera toujours disponible.
2. Le renforcement du lien familial — de notre ferme à votre famille — nous traversons ensemble cette épreuve, profitons donc de la renaissance de l'habitude de cuisiner à la maison et de souper chez soi durant ces temps difficiles.

Les [10 principales recettes de poitrine de poulet](https://www.poulet.ca/recueils-de-recettes/10-principales-recettes-de-poitrine-de-poulet/) (<https://www.poulet.ca/recueils-de-recettes/10-principales-recettes-de-poitrine-de-poulet/>) sont un bon exemple de certains des délicieux plats préparés à la maison que savourent de nombreux Ontariennes et Ontariens autour de leur table chaque soir.

L'association [Chicken Farmers of Ontario](https://www.ontariochicken.ca/Home) (<https://www.ontariochicken.ca/Home>) (CFO) représente plus de 1 300 familles qui exploitent des élevages qui garantissent collectivement aux consommateurs de l'Ontario un approvisionnement en poulets élevés ici qui est à la fois fiable, salubre et de qualité supérieure. Le secteur élargi est constitué non seulement d'éleveurs de poulets, mais de couvoirs et d'entreprises de transformation du poulet qui emploient plus de 21 420 personnes et qui participent pour plus de 3,7 milliards de dollars annuellement à l'économie de la province.

« Chez CFO, nous sommes fiers de notre engagement à élever des poulets salubres, en santé et de grande qualité en Ontario, a déclaré Ed Benjamins, président de CFO. Même si nourrir les consommateurs partout dans la province a toujours été une priorité, c'est très satisfaisant de savoir que nos contributions et celles qui sont faites au nom des intervenants de notre industrie profitent à l'économie et aux collectivités de l'Ontario. »



Orrie, Courtney et Leah Alexander sont des éleveurs de poulets multigénérationnels qui ont participé à la [campagne « Chicken as Usual »](https://www.ontariochicken.ca/Farmer-Member-Resources/COVID-19-Information/Chicken-as-Usual) (<https://www.ontariochicken.ca/Farmer-Member-Resources/COVID-19-Information/Chicken-as-Usual>).

Contribuer à nourrir l'Ontario

Durant la pandémie de la COVID-19, l'association [CFO](#) s'est assurée que les familles dans le besoin continuaient à avoir accès à de la nourriture en donnant plus 1,6 million de repas de poulet à des banques alimentaires locales. Par ailleurs, CFO a fait une contribution financière de 25 000 \$ à l'organisme [Feed Ontario](https://feedontario.ca/) (<https://feedontario.ca/>) au début de la pandémie pour aider son programme d'intervention d'urgence, lequel offrait des boîtes alimentaires d'urgence préemballées aux banques alimentaires de la province. Ce don a aidé Feed Ontario à offrir 17 500 repas et collations à 225 000 personnes.

Réseau ontarien d'éducation comestible

Une autre mention notable va au [Réseau ontarien d'éducation comestible](https://sustainontario.com/greenhouse/initiative/food-literacy/) (<https://sustainontario.com/greenhouse/initiative/food-literacy/>) de l'organisme Sustain Ontario qui encourage les enfants et les jeunes à cultiver, cuisiner, manger, célébrer et découvrir les aliments sains produits localement et durablement. Le réseau réunit des groupes de personnes aux vues semblables pour partager des idées, des expériences et

des ressources qui mobilisent les enfants autour des aliments qu'ils consomment.



Edible Education Programming in Ontario in a time of Covid - How to Make it Work?



Wed Jan 20, 2021
1:00 – 2:30 PM

Presenters:

- Janet Nezon, Rainbow Plate (GTA)
- Joanna Heyse, Growing Up Organic (Ottawa)
- Airin Stephens, Roots to Harvest (Thunder Bay)

Sustainontario.com
 /SustainOntario
 @SustainOntario

Sustainontario.com/work/edible-education
 /groups/ontarioedibleeducation/
 @onEdibleEd



Janet Nezon de Rainbow Plate, Joanne Heyse de Growing up Organic, et Airin Stephens de Roots to Harvest, offrent un webinaire pour partager des solutions innovatrices pour que l'éducation comestible fonctionne durant la pandémie.

Accès aux produits alimentaires locaux

Savoir où acheter des aliments locaux facilite la possibilité de les choisir pour vous et votre famille. Même si les achats en personne dans des épiceries et des marchés classiques sont toujours la manière préférée dont les consommateurs font leurs courses, de nouvelles façons d'acheter des aliments, comme les plateformes virtuelles, ont été mises à l'avant-plan au cours de la dernière année. L'achat en ligne exige une plus grande promotion pour rappeler aux consommateurs d'appuyer les entreprises dans leurs collectivités locales et pour tirer profit de ces nouveaux canaux d'achat.

Des organismes comme la [Journée des terroirs du Canada \(https://fooddaycanada.ca/\)](https://fooddaycanada.ca/) aident la population ontarienne à explorer les saveurs canadiennes en goûtant, en faisant griller ou en cuisinant des repas préparés uniquement avec des aliments de source canadienne. Il s'agit d'une célébration annuelle pour remercier :

- nos agriculteurs
- nos pêcheurs
- nos chefs
- nos chercheurs en alimentation
- nos cuisiniers à la maison

Cette année, le 31 juillet 2021, nous célébrerons les saveurs de l'Ontario et honorerons la fondatrice de la Journée des terroirs du Canada, Anita Stewart, décédée en 2020. Anita était une grande passionnée et croyait que « Le Canada est au cœur de l'alimentation, ce qui enrichit le monde ».

Le gouvernement de l'Ontario appuie les entreprises alimentaires locales

Comprendre ce qui est cultivé et produit en Ontario est la première étape de la littératie en matière d'aliments locaux. La prochaine étape consiste à savoir comment et où trouver ces aliments. Durant la pandémie, plusieurs entreprises alimentaires locales ont eu besoin de soutien et le gouvernement a mis l'épaule à la roue pour s'assurer que la chaîne d'approvisionnement alimentaire de l'Ontario restait solide afin que les consommateurs qui savaient vouloir acheter des produits d'ici puissent continuer à appuyer les agriculteurs, les entreprises de transformation et les restaurants locaux, ainsi que les nombreuses autres entreprises alimentaires locales qui existent partout dans la province.

Soutenir les restaurants et les petites entreprises d'ici

Afin d'offrir un répit aux restaurants et autres entreprises d'ici qui ont été touchés, notre gouvernement a annoncé 300 millions de dollars pour aider à compenser leurs frais fixes, notamment les impôts fonciers ainsi que les factures d'électricité et de gaz naturel.

Afin d'aider les petites entreprises qui ont dû fermer leurs portes ou grandement limiter leurs services lors du confinement de la province, notre gouvernement a lancé deux rondes de la [Subvention ontarienne pour le soutien aux petites entreprises](https://www.app.grants.gov.on.ca/msrf/#/) (<https://www.app.grants.gov.on.ca/msrf/#/>) qui ont permis d'offrir une somme estimée à 3,4 milliards de dollars à environ 120 000 petites entreprises en Ontario. Ces fonds aident les entreprises de l'Ontario au cours de cette période difficile tout en protégeant des emplois à l'échelle de la province.

Le [Plan visant à redonner vie aux rues commerçantes \(https://www.ontario.ca/fr/page/entreprises-obtenez-de-laide-avec-les-couts-relatifs-la-covid-19\)](https://www.ontario.ca/fr/page/entreprises-obtenez-de-laide-avec-les-couts-relatifs-la-covid-19) du gouvernement continue d'appuyer les petites entreprises de la manière qui suit :

- il s'est engagé à permettre de façon permanente aux restaurants avec permis d'alcool et aux bars d'inclure de l'alcool avec la nourriture dans le cadre d'une commande à emporter ou qui est destinée à la livraison
- il permet de façon permanente aux restaurants de faire de la livraison 24 heures par jour, 7 jours par semaine
- il favorise la distribution d'aliments et de produits alimentaires locaux en augmentant l'éventail de produits vendus dans le Marché des produits alimentaires de l'Ontario
- il offre 57 millions de dollars avec ses partenaires fédéraux par l'entremise du programme Digital Main Street et crée de nouvelles escouades Digital Main Street pour aider les petites entreprises à croître en ligne
- il a lancé un nouveau portail pour aider les petites entreprises à rapidement trouver les soutiens et les renseignements dont elles ont besoin

L'Ontario a aussi lancé une nouvelle campagne de commercialisation, « [Soutenez les entreprises locales](https://ontario.live/?lang=fr) » (<https://ontario.live/?lang=fr>) par le truchement de [Destination Ontario \(https://voyage-ontario.blog/\)](https://voyage-ontario.blog/), une agence du [ministère des Industries, du patrimoine, du sport, du tourisme et de la culture \(https://www.ontario.ca/fr/page/ministere-des-industries-du-patrimoine-du-sport-du-tourisme-et-de-la-culture\)](https://www.ontario.ca/fr/page/ministere-des-industries-du-patrimoine-du-sport-du-tourisme-et-de-la-culture). La campagne était conçue pour susciter un sentiment de fierté et pour encourager les gens à faire du tourisme en toute sécurité dans leurs propres collectivités. Elle encourage les gens à « montrer leur amour pour les produits d'ici » en explorant des façons nouvelles et créatives de recréer des liens avec les petites entreprises uniques, comme des détaillants alimentaires et des restaurants, et les lieux qui rendent si spéciales les collectivités de la province.

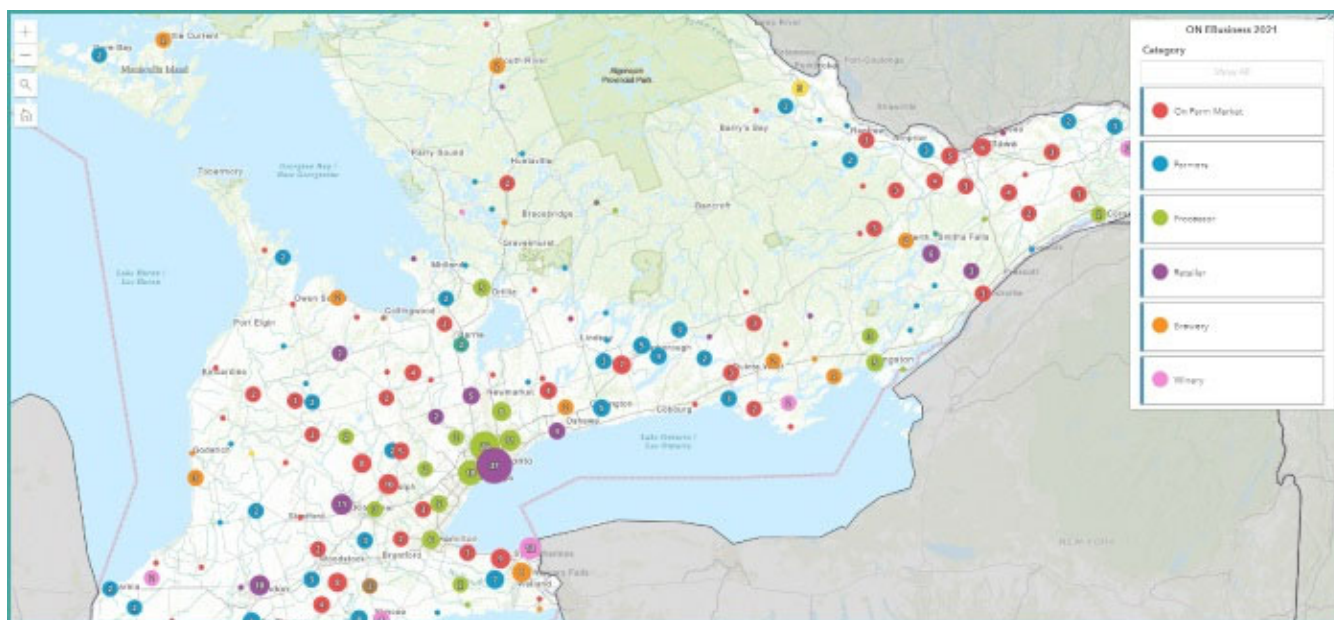
Pleins feux sur les aliments d'ici — initiative Ouvert aux affaires électroniques pour le secteur agroalimentaire

Plusieurs facettes de notre vie quotidienne ont été chamboulées en raison des protocoles liés à la pandémie de la COVID-19. Lorsqu'il est question de rester à la maison et de rester en sécurité, la population ontarienne veut avoir plus de choix pour s'approvisionner en aliments d'ici. Parallèlement à cela, les entreprises agroalimentaires avaient des produits à

vendre, mais devaient trouver de nouvelles manières d'atteindre leurs clients.

Cherchant à mettre en contact les agriculteurs et les entreprises alimentaires avec les consommateurs dans le cadre de nos efforts pour appuyer les aliments d'ici et pour maintenir un solide système d'approvisionnement alimentaire, les gouvernements de l'Ontario et du Canada ont lancé [l'initiative Ouvert aux affaires électroniques pour le secteur agroalimentaire](http://www.omafra.gov.on.ca/french/cap/ebusiness.htm) (<http://www.omafra.gov.on.ca/french/cap/ebusiness.htm>) dans les premiers jours de la pandémie. Grâce au Partenariat canadien pour l'agriculture, plus de 3,2 millions de dollars ont été investis dans plus de 650 entreprises afin d'établir ou d'accroître leur présence en ligne durant la pandémie pour offrir aux consommateurs un accès plus important à un plus grand nombre d'aliments locaux lorsqu'ils font des achats à partir de la maison.

Pour célébrer l'anniversaire du programme, le gouvernement de l'Ontario a lancé une [carte interactive](https://www.ontario.ca/fr/page/carte-initiative-ouvert-aux-affaires-electroniques) (<https://www.ontario.ca/fr/page/carte-initiative-ouvert-aux-affaires-electroniques>) qui favorise l'augmentation de la littératie sur les aliments locaux en aidant les entreprises de l'initiative à entrer en contact avec les consommateurs locaux.



[Consultez la carte des entreprises agroalimentaires](https://www.ontario.ca/fr/page/carte-initiative-ouvert-aux-affaires-electroniques) (<https://www.ontario.ca/fr/page/carte-initiative-ouvert-aux-affaires-electroniques>) pour trouver :

- des producteurs d'aliments locaux
- des marchés de producteurs
- des détaillants

- des jardineries
- des serres
- des pépinières
- des associations agricoles près de chez vous

Entreprises agroalimentaires



Située à Carp, l'entreprise [Ottawa Valley Grain Products \(http://www.ottawavalleygrain.ca/\)](http://www.ottawavalleygrain.ca/) est une minoterie exploitée par une famille qui a reçu 5 000 \$ pour améliorer sa présence en ligne et pour moderniser ses activités de commerce électronique afin de maintenir et accroître ses ventes, de gérer la demande pour ses produits et d'offrir des moyens supplémentaires pour la gestion optimale des consommateurs et des produits. L'entreprise a commencé ses activités en 1929 lorsque son fondateur, Nat Lindsay, a acheté une petite minoterie à Renfrew, Ontario. Aujourd'hui, l'entreprise est une exploitation familiale de 4^e génération fière de contribuer à l'économie locale depuis près de 90 ans. Les clients peuvent visiter la [boutique virtuelle \(https://ottawavalleygrainstore.ca/\)](https://ottawavalleygrainstore.ca/) (en anglais seulement) pour acheter de la farine, des grains et des produits dérivés qui seront expédiés directement chez eux.



Kate, Brodie, Kinley, Kerry Gross et Greg Rickford, député de Kenora-Rainy River, au KB Ranch



[\(https://www.kbranching.ca/\)](https://www.kbranching.ca/)

Situé dans le Nord-Ouest de l'Ontario, le KB Ranch est un élevage familial bâti avec cœur, grâce au soutien familial et à une passion pour l'agriculture qui se consacre à produire du bœuf de la meilleure qualité qui soit. KB a reçu 5 000 \$ pour créer un site Web, des documents de commercialisation et pour concevoir des graphiques (image de marque) afin d'accroître son efficacité et de soutenir ses affaires durant les restrictions liées à la COVID-19. [Visitez la boutique virtuelle du KB Ranch \(https://www.kbranching.ca/\)](https://www.kbranching.ca/) (en anglais seulement) pour acheter des boîtes de viande, des steaks, des rôtis et des articles spécialisés. Il y a même des os pour chien pour votre animal de compagnie et votre compagnon de travail à domicile à quatre pattes.



[\(https://www.westavenue.ca/\)](https://www.westavenue.ca/)

L'entreprise [West Avenue Cider](https://www.westavenue.ca/) (<https://www.westavenue.ca/>) de Freelton est une entreprise artisanale qui fabrique du cidre en petits lots faits 100 % avec du jus de pomme fraîchement pressé provenant de variétés de pommes patrimoniales de l'Ontario. Ayant été nommé le meilleur cidre en Ontario plusieurs années consécutives, le cidre de l'entreprise est un clin d'œil aux saveurs traditionnelles du pays avec une touche de fantaisie de la grande ville. Utilisant des variétés de pommes patrimoniales rares au Canada, l'entreprise a planté des milliers d'arbres dans son verger pour s'assurer que son cidre conserve pour toujours son authenticité. West Avenue Cider a reçu 3 600 \$ pour concevoir un site Web et pour moderniser sa boutique en ligne et ses systèmes de livraison afin de répondre aux besoins des consommateurs et de soutenir l'entreprise durant les restrictions liées à la COVID-19. Visitez la [boutique virtuelle](https://www.westavenue.ca/our-roots) (<https://www.westavenue.ca/our-roots>) (en anglais seulement) pour commander des canettes, des bouteilles, des cruches, des assortiments, des produits dérivés ou du cidre de glace — sans oublier du miel maison, des conserves, des œufs, des tartes, des roulés à la saucisse et des tartelettes au beurre.



[\(https://lennoxfarm.ca/\)](https://lennoxfarm.ca/)

Située dans le comté de Dufferin, l'exploitation agricole [Lennox Farm Limited](https://lennoxfarm.ca/) (<https://lennoxfarm.ca/>) est une ferme qui appartient à la même famille qui l'exploite depuis 5 générations, cultivant une variété de fruits et de légumes frais nutritifs et délicieux. Ses propriétaires favorisent le travail en collaboration avec leurs collègues agriculteurs et les agroentreprises locales afin d'améliorer l'économie locale et d'offrir à la collectivité des aliments d'ici sains et frais. L'entreprise Lennox Farm a reçu 2 500 \$ pour acheter de l'équipement et apporter des modifications mineures à ses installations pour

aider à conserver des ventes et à les augmenter. Visiter la boutique virtuelle pour commander des articles pour le garde-manger comme des confitures et des granolas aux fruits, de la trempette aux oignons caramélisés, de la crème glacée maison à la rhubarbe ou du pesto de la ferme Lennox. Vous trouverez à la [boutique \(https://lennoxfarm.ca/\)](https://lennoxfarm.ca/) (en anglais seulement) tout ce dont vous avez besoin en produits d'épicerie, notamment des fruits et des légumes frais, des produits laitiers, de la viande, des articles pour le garde-manger et des repas préparés.



L'entreprise [Fire in the Kitchen \(https://fireinthekitchen.ca/\)](https://fireinthekitchen.ca/), située à Orangeville, confectionne des assaisonnements et des mélanges d'épices spécialisés pour les plats de viande et de légumes. Les produits sont sans glutamate monosodique et sans gluten et ne contiennent pas d'agent de remplissage ou de conservation et sont utilisés pour la cuisson sur le barbecue, le fumage, la cuisson au four, le grillage, la cuisson sur la cuisinière, la cuisson à la vapeur, la friture et la cuisson lente. L'entreprise a reçu 5 000 \$ pour lancer une campagne de commercialisation virtuelle afin de promouvoir ses produits et de créer un site de commerce électronique pour les ventes en ligne nationales et aux États-Unis. Visitez [Fire in the Kitchen \(https://fireinthekitchen.ca/\)](https://fireinthekitchen.ca/) (en anglais seulement) pour en apprendre plus sur les différentes variétés d'épices, d'épices à frotter et de sauces disponibles et pour les acheter grâce à leur boutique sur Amazon.ca afin qu'elles soient expédiées chez vous ou chez vos amis en Ontario et partout au pays.

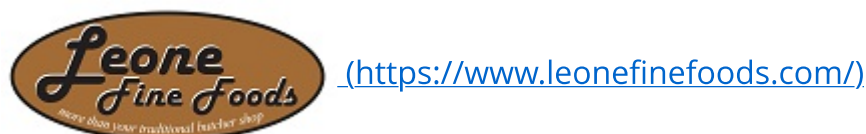


Située à New Market, l'entreprise [Dick Duff's Organic Jerky \(https://www.dickduffs.com/\)](https://www.dickduffs.com/) fabrique de la charqui infusée avec différentes saveurs, comme du chipotle doux ou de la moutarde de Dijon. Dick Duff a commencé à créer des recettes en 1989, vendant ses produits à ses amis et voisins pendant plus de 20 ans avant de forger un partenariat avec les entrepreneurs Jeremy et Jonathan Anderson pour parvenir à rejoindre un auditoire plus vaste. L'entreprise a reçu 5 000 \$ pour déployer une solide stratégie de commercialisation numérique et une campagne de publicité en ligne afin d'orienter les

nouveaux consommateurs vers son site Web revitalisé et sa plateforme de commerce électronique dans le but de soutenir son entreprise durant les restrictions liées à la COVID-19. Visitez la [boutique en ligne \(https://www.dickduffs.com/\)](https://www.dickduffs.com/) (en anglais seulement) pour acheter des charquis à l'unité ou en paquets. De plus, l'expédition est gratuite pour les commandes de plus de 40 \$.



Située à Woodbridge, l'entreprise [Quality Cheese \(https://qualitycheese.com/\)](https://qualitycheese.com/) a ouvert ses portes en 1999. Plus de deux décennies plus tard, cette entreprise familiale est maintenant un fabricant, un distributeur de fromages de spécialité italiens et d'amuse-gueule au fromage. L'entreprise Quality Cheese a reçu plus de 4 500 \$ pour acheter de la nouvelle technologie et des machines PVD pour les commandes en ligne et la conception Web des fournisseurs indépendants, la gestion de projets et la formation pour optimiser la capacité en matière de ventes en ligne. Des options de cueillette en bordure de trottoir sont désormais offertes pour la ricotta, la mozzarella, la bufflonne, le mascarpone ou les fromages de spécialité fermes ou frais.



Située à Woodbridge, [Leone Fine Foods \(https://www.leonefinefoods.com/\)](https://www.leonefinefoods.com/) est une boucherie familiale traditionnelle qui offre un large éventail de viandes et de mets préparés. L'entreprise a lancé une boutique en ligne, permettant de ramasser les commandes ou de les faire livrer. L'entreprise a reçu plus de 4 400 \$ pour améliorer son site Web afin d'inclure des possibilités de commerce électronique pour aider à conserver et accroître ses ventes avec l'objectif principal d'apporter ses produits jusqu'aux clients. Appelez ou visitez l'entreprise ou [commandez en ligne \(https://www.leonefinefoods.com/\)](https://www.leonefinefoods.com/) (en anglais seulement) une variété de viandes crues ou préparées et différents produits alimentaires. Les produits vedettes sont le bœuf Angus certifié, les viandes marinées, le veau, le porc et l'agneau.



[\(https://www.millmarketssm.ca/\)](https://www.millmarketssm.ca/)

Situé à Sault Saint Marie, le [Mill Market \(https://www.millmarketssm.ca/\)](https://www.millmarketssm.ca/) met en relation les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs, les artistes et les artisans du Nord de l'Ontario avec des consommateurs afin de renforcer l'économie locale et de favoriser des collectivités en santé. Mill Market a reçu plus de 4 600 \$ pour engager un tiers afin de créer un site Web permettant de faire des [ventes en ligne \(https://www.millmarketssm.ca/\)](https://www.millmarketssm.ca/) (en anglais seulement), de la commercialisation et de la promotion, ainsi que de développer et de mettre en place la cueillette sur le trottoir pour les consommateurs.



Homestead Farm

[_ \(https://www.homesteadeggs.com/homeold\)](https://www.homesteadeggs.com/homeold)

Située près du marais Holland, [Homestead Farm \(https://www.homesteadeggs.com/homeold\)](https://www.homesteadeggs.com/homeold) est une exploitation agricole familiale depuis 1978 et produit des œufs frais de l'Ontario pour un large bassin de consommateurs. L'exploitation agricole est un poste de classement des œufs agréé et a reçu plus de 1 100 \$ pour mettre en place un système de boutique et de commandes en ligne afin de permettre la cueillette en bordure de trottoir pour aborder les besoins de ses clients et soutenir son entreprise durant la COVID-19. Visitez la [boutique en ligne \(https://www.homesteadeggs.com/homeold\)](https://www.homesteadeggs.com/homeold) (en anglais seulement) pour commander une douzaine d'œufs ou un plateau d'œufs bruns, blancs, de poules élevées en liberté dans un pâturage biologique.

Pleins feux sur les aliments d'ici — Sobeys

Le Programme de participation des fournisseurs du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario a créé des liens entre plus de 3 000 entreprises de transformation d'aliments et de boissons et d'exploitants de commerces de détail et de services alimentaires à l'échelle de l'Ontario depuis sa création.

On estime que ce programme a contribué à hauteur de plus de 50 millions de dollars annuellement en ventes locales pour les entreprises de l'Ontario depuis son lancement.

Sobeys est un exemple de détaillant qui a participé au programme depuis 2018. À ce jour, plus de 150 nouveaux fournisseurs ontariens ont été présentés à Sobeys, ce qui a entraîné l'apparition de 200 nouveaux produits dans ses magasins. Le 11 et le 12 mai 2021, Sobeys, dans le cadre de son [programme « Go Local »](https://www.sobeys.com/en/promotions/local/) (<https://www.sobeys.com/en/promotions/local/>), a présenté un programme ciblant les acheteurs et un séminaire éducatif virtuels de deux jours. Le programme ciblant les acheteurs était ouvert à toutes les épiceries Sobeys et Foodland, leur permettant d'examiner des produits, de faire des commandes et de clavarder en direct avec plus de 90 fournisseurs d'aliments et de boissons de l'Ontario. Mettre en vente de nouveaux produits de l'Ontario dans les marchés de détail comme cela signifie que les consommateurs de l'Ontario peuvent savourer un plus grand nombre des bonnes choses qui sont cultivées et produites en Ontario. Savoir ce qui est cultivé dans une saison donnée est aussi important que de pouvoir trouver des produits cultivés et produits localement dans les épiceries.

« Ayant commencé nous-mêmes comme petite entreprise familiale, appuyer les produits d'ici a toujours fait partie de la philosophie de Sobeys inc. Nos fournisseurs locaux sont des membres complets de la famille Sobeys inc. et nous sommes fiers de travailler et de croître ensemble. »

Sheri Evans, cheffe du développement local, merchandisage sur le terrain en Ontario, Sobeys



Célébrer les femmes entrepreneures locales



Chaque boîte comprenait une carte offrant un aperçu des entreprises appartenant à des femmes, ainsi qu'un code QR pour diriger les consommateurs vers le site Web de l'association [Canadian Women in Food \(http://www.canadianwomeninfood.ca/\)](http://www.canadianwomeninfood.ca/) (Femmes canadiennes dans l'alimentaire) qui aide à soutenir les entreprises d'aliments et de boissons appartenant à des femmes. La boîte comprenait des produits des petites entreprises suivantes :



[\(https://shop.giddyoyo.com/\)](https://shop.giddyoyo.com/)

L'entreprise [Giddy-Yo \(https://shop.giddyoyo.com/\)](https://shop.giddyoyo.com/) d'Orangeville a été fondée Bridgitte Longshore comme une entreprise vendant des pousses et des superaliments cultivés à la maison, notamment des baies séchées. L'entreprise a ensuite commencé à offrir du chocolat noir en pastille maison comme alternative santé. Dans la boîte se trouve une barre de chocolat noir à la framboise faite et emballée à la main.

PROVISIONS. [\(https://provisionsfoodcompany.com/\)](https://provisionsfoodcompany.com/)
FOOD COMPANY

Située à Lincoln, l'entreprise [Provisions Food Company \(https://provisionsfoodcompany.com/\)](https://provisionsfoodcompany.com/) est une marque de produits d'épicerie fine qui se concentre à offrir des produits, comme des confitures, des biscuits sablés et du maïs soufflé, destinés aux divertissements ou à être offerts en cadeaux. L'entreprise a été fondée par Lori McDonald, une cheffe expérimentée et une autrice de livres de cuisine. La confiture de pêche et de prosecco de l'entreprise est l'un des articles inclus dans la boîte.



[\(https://healthycrunch.com/\)](https://healthycrunch.com/)

L'entreprise [Healthy Crunch \(https://healthycrunch.com/\)](https://healthycrunch.com/) de Mississauga a été fondée par Julie Bednarski, une diététiste professionnelle et cheffe expérimentée qui s'est embarquée dans un périple pour créer des aliments « bons pour vous ». Healthy Crunch fabrique un large éventail de produits, comme des croustilles de chou frisé, un mélange montagnard et des barres céréalières. Le mélange montagnard et des barres céréalières de l'entreprise étaient dans la boîte.



[\(https://waltonwoodfarm.com/\)](https://waltonwoodfarm.com/)

Située à Bailieboro, l'entreprise [Walton Wood Farm \(https://waltonwoodfarm.com/\)](https://waltonwoodfarm.com/) a été fondée par Leslie Scott. Elle offre 80 produits de soins personnels uniques, confectionnés et emballés soigneusement qui sont végétariens ou végétaliens, ne contiennent pas de gluten, et sont exempts d'ingrédients agressifs comme le sulfate sodique de lauryle (SSL),

les parabènes et le phtalate. Le baume à lèvres à la menthe poivrée de l'entreprise se retrouvait dans la boîte.

Accélérer la croissance des entreprises

Sobeys a aussi forgé un partenariat avec [Provision Coalition](https://provisioncoalition.com/) (<https://provisioncoalition.com/>) afin d'élaborer « R-Purpose MICRO », un programme de douze semaines pour aider les petits fournisseurs locaux à accélérer la croissance de leurs relations commerciales avec Sobeys en intégrant la durabilité et la circularité dans leurs modèles d'affaires. En avril 2021, les quinze fournisseurs ontariens suivants ont obtenu leur diplôme du programme en élaborant de nouveaux scénarios uniques et des positions de marque plus solides pour mieux rejoindre les consommateurs et hausser leurs ventes.



[_https://eatmyshortbread.com/](https://eatmyshortbread.com/)

Everreal [_https://everreal.ca/](https://everreal.ca/)



ABOKIchi

[_https://abokichi.ca/](https://abokichi.ca/)



[_https://www.cultureshockkombucha.com/](https://www.cultureshockkombucha.com/)



[\(https://www.goodumsfood.com/\)](https://www.goodumsfood.com/)



exclusive sponsor
and distributor of the
TBO brand



[\(http://tunnelbbq.com/\)](http://tunnelbbq.com/)



LOUISE PRETE FOOD [\(https://louiseprete.com/\)](https://louiseprete.com/)



[\(https://mayonfinefoods.com/\)](https://mayonfinefoods.com/)



[\(https://cherrylane.net/\)](https://cherrylane.net/)



[\(https://www.coppadigelato.com/\)](https://www.coppadigelato.com/)



[\(http://www.happypops.ca/\)](http://www.happypops.ca/)



Ready-To-Eat Fresh Fruits & Vegetables

[\(http://www.natureknows.ca/\)](http://www.natureknows.ca/)



[\(http://www.saugeencountrydairy.com/\)](http://www.saugeencountrydairy.com/)

[The Sweet Shop \(https://www.sweetshop.ca/\)](https://www.sweetshop.ca/)

Approvisionnement du secteur parapublic en produits alimentaires d'ici

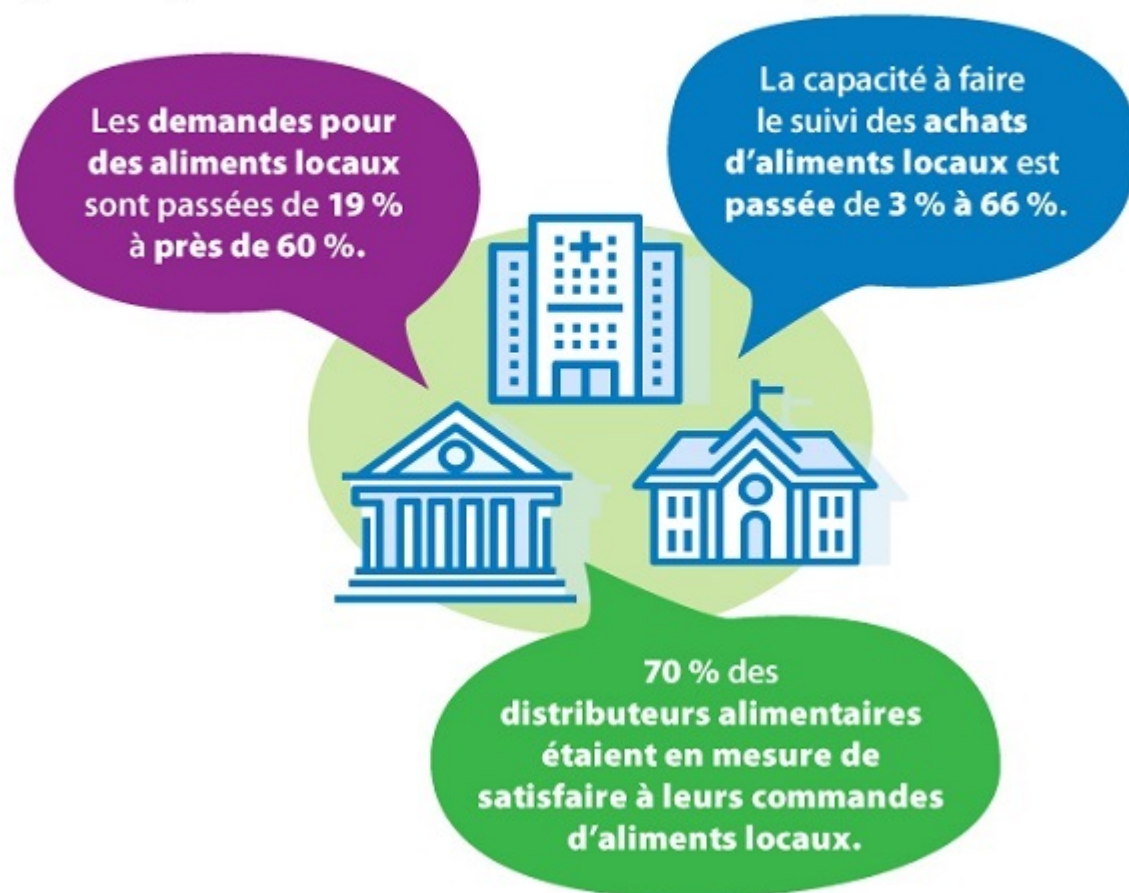
Rendre des aliments d'ici disponibles dans les écoles, les installations municipales, les foyers de soins de longue durée et les autres institutions dans la province signifie qu'un plus grand nombre d'Ontariennes et d'Ontario peuvent obtenir les aliments locaux qu'ils veulent.

En mars 2019, la province a créé le troisième objectif aux termes de la [Loi de 2013 sur les aliments locaux \(https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/13107\)](https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/13107), « éliminer les obstacles liés aux formalités administratives et ouvrir la porte aux aliments locaux dans le secteur parapublic ». Pour soutenir cet objectif, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario a lancé le Programme de reconnaissance des champions du secteur parapublic afin d'encourager les institutions à volontairement établir, faire le suivi et établir des rapports pour la province concernant la réalisation d'une cible liée à l'achat d'aliments d'ici.

Au cours de la dernière décennie, les institutions du secteur parapublic (notamment les conseils scolaires, les universités, les collèges, les garderies municipales, les hôpitaux, les installations municipales de soins de longue durée) ont augmenté leur capacité en matière d'approvisionnement avec encore plus de produits alimentaires locaux. Il y a désormais un plus grand nombre d'institutions qui demandent des aliments de l'Ontario. Davantage d'institutions rapportent être en mesure de faire le suivi de leurs achats d'aliments de l'Ontario et un nombre plus important d'institutions ont des fournisseurs

(comme des producteurs, des entreprises de transformation et des distributeurs) qui sont en mesure de satisfaire aux demandes pour des aliments de l'Ontario.()

Les institutions du secteur parapublic ont déclaré que :



[Description textuelle de l'image \(#BPS\)](#)

Alors que les entreprises commencent à rouvrir, les institutions financées par le gouvernement adoptent avec précaution et de façon sécuritaire d'autres mesures. Plusieurs autres institutions du secteur parapublic ont trouvé des manières innovatrices de continuer à offrir des aliments d'ici.

Pleins feux sur les aliments d'ici — Six Nations Health Services

L'organisme [Six Nations Health Services \(http://www.snhs.ca/hpnsProg.htm\)](http://www.snhs.ca/hpnsProg.htm) est situé sur le territoire des Six Nations de la rivière Grand dans le sud-ouest de l'Ontario, offrant des services à environ 25 000 membres de la bande. Six Nations Health Services planifient,

élaborent et exécutent un système holistique pour aborder les effets de problèmes reliés aux aspects physiques, mentaux, spirituels et émotionnels de l'individu et de la famille. Cela comprend aussi l'accès et la sensibilisation aux aliments traditionnels et aux parcours des aliments en intégrant la culture comme fondation de leur travail pour promouvoir le bien-être.

Kelly Gordon, qui a travaillé comme diététiste professionnelle pendant plus de 17 ans en mettant l'accent sur la santé communautaire, s'acquitte en grande partie de cette tâche. Kelly s'est efforcée d'utiliser sa formation et ses connaissances pour œuvrer à bâtir une population plus en santé au sein de sa communauté autochtone. Comme ancienne diététiste communautaire et actuelle cheffe de la promotion de la santé pour le territoire des Six Nations de la rivière Grand, Kelly travaille à intégrer les connaissances traditionnelles dans sa pratique quotidienne et appuie les membres de sa communauté dans leur parcours vers le bien-être.

Kelly veille à accroître les relations avec les producteurs, cueilleurs et fournisseurs locaux d'aliments traditionnels, ainsi qu'à soutenir et à offrir des programmes éducatifs, comme des cours de cuisine et de nutrition, pour s'assurer que les membres de la communauté utilisent de plus en plus d'aliments qui font partie de la culture des Six Nations de la rivière Grand.

« La conversation sur les aliments locaux est naturelle pour les peuples autochtones qui ont toujours su savourer nos aliments. Les aliments provenant des terres et de l'eau du territoire où nous vivons. Ce sont des aliments qui nourrissent l'ensemble de notre être, notre esprit, notre corps et notre âme. »

Kelly Gordon, cheffe d'équipe de la promotion de la santé, Six Nations Health Services

[Nourrir la santé \(https://www.nourishhealthcare.ca/accueil\)](https://www.nourishhealthcare.ca/accueil) est une initiative collaborative dirigée par la McConnell Foundation avec des partenaires, dont :



- [Réseau pour une alimentation durable \(https://foodsecurecanada.org/fr\)](https://foodsecurecanada.org/fr)
- [Healthcare Without Harm \(https://noharm.org/\)](https://noharm.org/)
- [SoinsSantéCAN \(https://www.healthcarecan.ca/fr/\)](https://www.healthcarecan.ca/fr/)
- [Coalition canadienne pour un système de santé écologique \(https://greenhealthcare.ca/\)](https://greenhealthcare.ca/)
- [Academy for Systems Change \(https://www.academyforchange.org/\)](https://www.academyforchange.org/)
- [Arrell Foundation \(https://arrellfoodinstitute.ca/\)](https://arrellfoodinstitute.ca/)

Grâce à cette initiative nationale, Kelly fait aussi partie d'un projet sur [les habitudes alimentaires autochtones \(https://www.nourishhealthcare.ca/indigenous-foodways-1\)](https://www.nourishhealthcare.ca/indigenous-foodways-1) qui collabore avec d'autres conseillers et fournisseurs de soins de santé autochtones afin de trouver des façons d'accroître la sensibilisation aux aliments traditionnels. Pour ceux et celles travaillant dans le secteur de la santé de l'Ontario et qui cherchent à améliorer l'accès aux aliments traditionnels, l'organisme Six Nations Health Services représente un modèle de réussite.

Regard vers demain — quel avenir pour les produits alimentaires locaux en Ontario?

Ce fut une autre année difficile pour nous tous, mais alors que la population et les entreprises de cette province travaillent ensemble à lutter contre la COVID-19, nous pouvons tous faire notre part pour renforcer la chaîne d'approvisionnement des aliments locaux de l'Ontario. Recherchez le logo Ontario, terre nourricière quand vous achetez des aliments d'ici — que ce soit en ligne, par des commandes à emporter, au restaurant, à l'épicerie, dans les marchés de producteurs et dans les marchés à la ferme. Nous sommes tous dans le même bateau et appuyer nos héros agroalimentaires locaux est encore plus important que jamais auparavant.

() Description textuelle de l'image :

- Il s'agit d'un pictogramme qui donne un aperçu du parcours des aliments de l'Ontario : de la ferme à la fourchette. Le pictogramme est fait d'éléments visuels et de statistiques qui présentent l'importance économique du secteur agroalimentaire pour l'économie de l'Ontario.
- Le parcours commence à la ferme, représentée par des images d'une grange, d'un tracteur et d'un camion. À côté, une bulle verte explique que l'Ontario abrite près de 49 600 exploitations agricoles qui cultivent plus de 200 produits. Il y a aussi une boîte blanche qui explique que l'agriculture ontarienne contribue à hauteur de 8,2 milliards de dollars au PIB, représente 14,74 milliards de dollars de ventes et soutient 74 000 emplois.
- Sur la carte, nous suivons le parcours du camion de la ferme vers l'image d'une usine de fabrication de produits alimentaires et de boissons. À cette étape, il y a une deuxième bulle verte qui explique que les fabricants de produits alimentaires et de boissons de l'Ontario achètent environ 60 pour cent de la production agricole alimentaire de l'Ontario. Il y a aussi une seconde boîte blanche qui explique que le secteur de transformation des aliments et des boissons de l'Ontario contribue à hauteur de 13,8 milliards de dollars au PIB, représente 44,6 milliards de dollars de ventes et soutient plus de 106 000 emplois.
- Sur la carte, nous suivons le parcours de camion jusqu'à l'image d'un restaurant et d'un supermarché, afin d'illustrer deux manières dont les consommateurs peuvent accéder aux produits alimentaires locaux cultivés à la ferme ou transformés dans une usine de fabrication de produits alimentaires et de boissons. Le restaurant représente le secteur des services alimentaires. Cette étape est accompagnée d'une troisième boîte blanche qui explique que les services alimentaires contribuent à hauteur de 11,8 milliards de dollars au PIB, représentent 30,6 milliards de dollars de ventes et soutiennent 433 000 emplois. Le supermarché représente les magasins de produits alimentaires et de boissons. Cette étape est accompagnée d'une quatrième boîte blanche qui explique que les magasins de produits alimentaires et de boissons contribuent à hauteur de 6,8 milliards de dollars au PIB, représentant 46,2 milliards de dollars de ventes et soutiennent plus de 187 000 emplois.
- Sur la carte, nous faisons maintenant le parcours du supermarché à la maison. C'est l'étape finale du parcours — de la ferme à l'assiette des consommateurs. Cet arrêt est illustré par une image du logo Ontario, terre nourricière. La population ontarienne est

encouragée à rechercher le logo Ontario, terre nourricière pour l'aider à identifier les produits alimentaires de l'Ontario lorsqu'elle fait ses courses à l'épicerie, dans un marché de producteurs, dans un marché à la ferme ou lorsqu'elle mange au restaurant. À cette étape finale, il y a une cinquième bulle verte qui explique que le secteur agroalimentaire de l'Ontario contribue pour plus de 47,3 milliards de dollars au PIB et soutient plus de 860 000 emplois.

.....

[Retourner au graphique \(#farmtoforkgraphic\)](#)

[\(\)](#) Description textuelle de l'image :

Pictogramme des résultats d'un sondage auprès d'institutions du secteur parapublic portant sur la dernière décennie rapportant que leurs demandes pour des aliments locaux ont augmenté de 19 % à près de 60 %, que leur capacité à faire le suivi de leurs achats d'aliments locaux est passée de 3 % à près de 66 %, et que 70 % des distributeurs d'aliments étaient en mesure de satisfaire à leurs commandes d'aliments locaux.

[Retourner au graphique \(#BPSgraphic\)](#)

Mis à jour : 17 août 2021

Date de publication : 07 juin 2021

[l'Ontario en bref \(https://www.ontario.ca/fr/page/lontario-en-bref\)](https://www.ontario.ca/fr/page/lontario-en-bref)

[accessibilité \(https://www.ontario.ca/fr/page/accessibilite\)](https://www.ontario.ca/fr/page/accessibilite)

[nouvelles \(http://news.ontario.ca/newsroom/fr\)](http://news.ontario.ca/newsroom/fr)

[confidentialité \(https://www.ontario.ca/fr/page/declaration-concernant-la-protection-de-la-vie-privee\)](https://www.ontario.ca/fr/page/declaration-concernant-la-protection-de-la-vie-privee)

[conditions d'utilisation \(https://www.ontario.ca/fr/page/conditions-dutilisation\)](https://www.ontario.ca/fr/page/conditions-dutilisation)

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2012–21 (<https://www.ontario.ca/fr/page/droits-dauteur-imprimeur-de-la-reine-pour-lontarioc>)